









lundi 3 décembre 2018	mardi 4 décembre 2018	jeudi 6 décembre 2018	vendredi 7 décembre 2018
Potage Saucisse de Franfort S/P: Saucisse de volaille Frites Yaourt Fruit de saison* 	 MENU BIO Salade de riz BIO provençale Quenelle BIO à la célestine Haricots verts BIO ail et persil Camembert BIO Fruit de saison BIO*	Tarte aux poireaux Cuisse de poulet à la cannelle Purée de céleri Fromage frais Barre marbré chocolat - Crème anglaise	 Carottes râpées fédala maison Haché de cabillaud à la catalane Semoule au paprika Mimolette Compote 
lundi 10 décembre 2018	mardi 11 décembre 2018	jeudi 13 décembre 2018	vendredi 14 décembre 2018
Radis - Beurre Crousty de poulet - Ketchup Riz crémeux façon risotto à la mozzarella Coq de Bruyère Fruit de saison*	 Salade de pâtes à l'italienne Estouffade de bœuf provençale Brocolis à la crème Fromage frais fruité Fruit de saison*	MENU PLAISIR ET BIO Salade verte BIO Lasagne bolognaise BIO Fromage BIO Yaourt au citron BIO	Potage Beaufilet de hoky doré Purée crécy maison Yaourt aromatisé Gâteau d'anniversaire
lundi 17 décembre 2018	mardi 18 décembre 2018	jeudi 20 décembre 2018	vendredi 21 décembre 2018
MENU BIO  Salade de maïs BIO aux poivrons Sauté de veau BIO financière Carottes BIO au jus Carré BIO Fruit de saison BIO*	Potage Boulettes de bœuf sauce tomate Coquillettes au beurre Joli pré double crème Compote 	MENU DE NOEL 	Crêpe au fromage Quenelle de brochet sauce aurore Beignets de choux-fleurs Yaourt Fruit de saison*

* Produit de Saison



Recette traditionnelle comme à la maison Produit nouveau

Sous réserve de modifications dues à l'approvisionnement